

資生堂パーラーにさくらんぼの代名詞“佐藤錦”のパフェが期間限定登場！

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて旬の山形県産さくらんぼ“佐藤錦”を贅沢に使ったパフェをご用意しています。農園直送のこだわりのさくらんぼは大粒ではじける食感。上品な甘さがやさしいミルクアイスクリームと合わせ、味も見た目も愛らしい今だけの限定メニューです。また、資生堂パーラー日本橋高島屋店・横浜高島屋店・横浜そごう店・名古屋店では季節素材のこだわりパフェとして“佐藤錦”と“紅秀峰”のさくらんぼパフェが登場します。



【資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ】

★6月20日(火)～6月30日(金)

「山形県 岡田果樹園産 佐藤錦のパフェ」 2,480 円

岡田果樹園から厳選した大粒のさくらんぼ“佐藤錦”を、ソース、シャーベット、コンポートにも使用し、愛らしいパフェに仕上げました。爽やかな酸味と上品な甘さが口いっぱいに広がります。ピンク色のチュイールもさくらんぼ風味です。

【資生堂パーラー 日本橋高島屋店・横浜高島屋店・横浜そごう店・名古屋店】

●季節素材のこだわりパフェ

★6月12日(月)～6月下旬

「山形県産 “佐藤錦”さくらんぼのパフェ」 1,890 円

さくらんぼの代名詞ともなった“佐藤錦”は、“ナポレオン”と“黄玉”で交配され、果肉は乳白色で、甘みと酸味のバランスがよい品種です。

※デコレーションとして山形県産さくらんぼ「佐藤錦」を使用

★6月下旬～7月上旬

「山形県産 “紅秀峰(べにしゅうほう)”さくらんぼのパフェ」 1,890 円

“紅秀峰”は、“佐藤錦”と“天香錦”で交配され、果肉はクリーム色で、酸味が少なく糖度が高い品種です。

※デコレーションとして山形県産さくらんぼ「紅秀峰」を使用



※提供品は写真と異なる場合がございます。※写真はイメージです。※価格は税込です。
※フルーツの入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

《店舗情報》

銀座本店 サロン・ド・カフェ

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 階
- 電話 03-5537-6231 (予約不可)
- 営業時間 火～土曜日 11:30～21:00 (L.O. 20:30) 日曜日・祝日 11:30～20:00 (L.O. 19:30)
- 定休日 月曜日<祝日の場合は営業>

日本橋高島屋店

- 住所 東京都中央区日本橋2-4-1 高島屋日本橋店本館8階
- 電話 03-3211-4111 (代)
- 営業時間 11:00～21:30 (L.O. 21:00)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜高島屋店

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店6階
- 電話 045-311-5111 (代)
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜そごう店

- 住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店2階
- 電話 045-465-5733
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15)
- 定休日 百貨店に準じます

名古屋店

- 住所 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ12階
- 電話 052-588-2240
- 営業時間 11:00～23:00 (L.O. 22:00)
- 定休日 年中無休

URL <http://parlour.shiseido.co.jp>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp